



## BAROCCO IBLEO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VARIETÀ TONDA IBLEA

Dalla tradizione padronale, nasce questo eccellente olio extravergine di categoria superiore, ottenuto unicamente mediante processi meccanici con estrazione a freddo: prodotto non filtrato. Di aspetto verde lime. Caratterizzato da fruttato intenso di carciofo crudo, pomodoro verde. Buona morbidezza, moderatamente amaro e leggermente piccante. Consigliato a crudo su zuppe di legumi, pesci e carni arrosto.

### FATTORI NUTRITIVI:

GRASSI TOTALI	16g
GRASSI SATURI	14g
GRASSI POLINSATURI	1g
GRASSI MONOSATURI	1g

OLIVA:	Tonda iblea
PROVENIENZA:	C.da Mortilla e Bastonaca
TERRENO:	Franco sabbioso
ETÀ ALBERI:	Secolari in territorio pianeggiante
ALTITUDINE:	230 m.s.l.m.
BRUCATURA:	A mano
BOTTIGLIA:	Formato 0,50 lt
PESO:	900 g
CHIUSURA:	Con tappo antirabbocco
CONFEZIONE:	Cartoni da 12 bottiglie
CONSERVAZIONE:	Temperatura ambiente